REVUE DE VITICULTURE

LA WINE EMBASSY

L'ambassade du Vin (1)

Dans tous les pays viticoles, on s'était fait, avant l'abolition de la prohibition, de sérieuses illusions en ce qui concerne les possibilités d'écoulement immédiat aux Etats-Unis d'une bonne partie des stocks en réserve en Europe, illusions qui furent fortement renforcées par le nombre considérable d'acheteurs qui s'abattirent sur l'Europe en donnant à entendre qu'ils étaient preneurs de milliers et de milliers de caisses et qui, presque tous, s'illusionnaient eux-mêmes au sujet de ces possibilités d'écoulement. Tout le monde se figurait à tort, lorsque fut rapportée une mesure si impopulaire, que le consommateur américain se jetterait avec avidité sur des articles auxquels les bourses moyennes avaient été pendant si longtemps obligées de renoncer.

Chez nous, en Gironde même, devant l'affluence des acheteurs américains, beaucoup de gens de bonne foi se sont imaginé qu'il n'y aurait pas chez nous suffisamment de vins en bouteilles pour satisfaire à la demande des Etats-Unis.

Ces illusions, qui ont dû nous être communes, ont maintenant à peu près complètement disparu. Je ne vous fatiguerai pas en vous citant trop de chiffres, d'autant plus qu'ils sont très vraisemblablement connus de vous tous. Contrairement à ce qui se passait avant-guerre, les vins en fûts sont astreints aux mêmes droits d'entrée que les vins en caisses et, dans ces conditions, les importateurs américains ont, presque tous, entièrement abandonné toute intention de revenir, comme avant-guerre, à l'importation en fûts des vins de qualité courante et, de ce fait, les Etats-Unis se maintiennent, depuis la réouverture, en tête des pays importateurs de vins en caisse.

Malheureusement les statistiques américaines ne font pas de distinction entre les expéditions de vins en fûts et celles en caisses et se bornent à indiquer pour chaque année le total des expéditions en gallons de 3 lit. 8.

Voici, pour les années 1934, 1935 et 1936, les chiffres indiqués par les statistiques officielles des Etats-Unis :

	1934	1935	1936
Champagnes et mousseux	395.412 gall.	277.287 gall.	502.266 gall.
Vins tranquilles	3.462.704 —	2.493.529 —	3.133.631 —

(1) Rapport au Comité de l'Office international du vin (16 décembre 1937).

Toutes les nouvelles reçues ces temps derniers des Etats-Unis sont d'accord pour reconnaître que la nouvelle crise boursière a eu des conséquences tout à fait défavorables en ce qui concerne le développement du goût du consommateur américain pour les « still wines ». La crise a provoqué un arrêt sensible dans l'évolution qui commençait, çà et là, à se faire dans les habitudes des Américains, qui avait déjà amené un certain nombre à s'intéresser au vin et à la bonne cuisine. Moins que jamais auparavant l'Américain ne s'attarde à table, moins que jamais il n'a le temps d'avaler autre chose qu'un «short» drink.

Il est de notre devoir de reconnaître que les importateurs américains, agents des grandes maisons européennes, les hôtels et restaurants des Etats-Unis, les « Stores », les détaillants n'ont pas reculé devant des frais considérables, étalages, cartes de vins et prix courants tirés à grands frais, ventes réclame, etc., etc. Mais tout cela n'a pas suffi pour conquérir le public américain. Attiré d'abord par la curiosité, il n'a généralement pas trouvé dans la consommation des « still wines » la satisfaction qu'il espérait et beaucoup d'Américains, après quelques essais, ont fini par se désintéresser complètement de tous les « still wines » qui ne produisent pas chez eux le « Kick » que leur donnent presque instantanément les cock-tails, les spiritueux, les whiskies et les gins et enfin les vins fortifiés.

Pour faire des Etats-Unis, ou tout au moins de certaines régions, des clients intéressants pour l'écoulement des vins d'Europe, il y a toute une éducation à faire et, pour le moment du moins, les éducateurs dont nous pouvons disposer là-bas comme aussi les moyens dont ils disposent ne sont pas suffisants pour mener à bien une pareille entreprise.

Nous avons dès les débuts, et d'accord avec la viticulture californienne, préconisé aux Etats-Unis une campagne internationale en faveur de la consommation du vin quelle que fût son origine et adopté pour cela les slogans « Drink Wine » tout court et « Drink Wine when you Dine ». Pour réussir, nous avons proposé de solliciter le gouvernement français d'abord, des gouvernements des autres nations viticoles ensuite, en même temps que les multiples organismes créés pour la propagande en faveur du vin. Mais nous n'avons pas, en ce faisant, obtenu, comme nous l'aurions désiré, l'appui des vieilles maisons qui, pendant assez longtemps, sont restées sous l'impression que ce travail de propagande n'était nullement indispensable et que les vins jusqu'ici envoyés aux Etats-Unis seraient tout à fait suffisants à la création et au maintien d'une clientèle intéressante, ne faisant qu'augmenter sérieusement tous les ans.

On a pu croire, pendant un certain temps, à la suite d'une augmentation très réelle des exportations de still wines vers les Etats-Unis, que la consommation de nos vins était là-bas réellement en progression constante. En réalité cette augmentation des exportations provenait surtout de la continuation du lent travail de pénétration accompli par les grands importateurs étendant tous les mois leur travail de pénétration dans les provinces et augmentant ainsi le nombre de leurs clients distributeurs. Mais nous devons aujourd'hui nous rendre à l'évidence. Pas plus à New-York qu'à Chicago et que dans l'ensemble du territoire des Etats-Unis on n'est encore arrivé à créer

une demande importante et suivie par les « still wines » d'un pays viticole quelconque.

Le 24 novembre dernier, M. Otto J. Baumgarten, président de la « Grillon Holding Corporation » et secrétaire général de l'Association des Hôteliers et Restaurateurs des Etats-Unis, écrivait ce qui suit à l'un de nos amis : (Georges Roullet).

« Les affaires sont fortement influencées par la baisse continue de la Bourse, ce qui retarde le retour à la bonne vie et à la consommation du vin. J'ai passé la moitié de chaque semaine, pendant les mois d'octobre et de novembre, à réorganiser à Chicago un restaurant, et ainsi eu l'occasion de refaire de fond en comble sa carte des vins. Comme vous le savez, nous n'avons guère le droit d'être fiers en ce qui concerne notre réussite dans la vente des vins à New-York ; mais, dans les provinces, l'ignorance est incroyable et de ce fait la vente *est absolument nulle.* »

En réalité les chiffres actuels que vous connaissez assurent une vente intéressante à un certain nombre de maisons européennes ; mais il faut bien reconnaître qu'ils sont absolument dérisoires si on les compare à la population et à la richesse de ce formidable marché.

Dans les conversations que nous eûmes avec les Californiens, et notamment avec les principales personnalités du Wine Institute, immédiatement après la réouverture du marché américain, nos interlocuteurs ont été les premiers à nous dire que, pour amener le public américain à la consommation du vin quelle que fût son origine, il était absolument nécessaire de lui présenter, tout au moins dans les débuts, des vins absolument parfaits, *flattant* le palais et non pas des vins jeunes et insuffisamment assouplis, incapables de plaire à des palais habitués soit à des spiritueux, soit à des vins « fortifiés », c'est-à-dire remontés à de forts degrés par des additions de sucre et d'alcool. Ils nous ont clairement donné à entendre que seuls les vins importés de pays viticoles où la vinification et les soins ensuite donnés aux vins avant leur mise en bouteilles leur assurent une parfaite souplesse après le temps nécessaire à leur complet développement étaient capables de conquérir le consommateur américain, en attendant que la viticulture américaine ait eu le temps nécessaire pour reconstituer, dans la catégorie des vins de consommation courante, des stocks suffisants pour répondre à la demande normale de cet immense marché.

De là est née, après l'idée de la campagne *Drink Wine* proprement dite, celle de la création de la Wine Embassy.

A ce sujet a été rédigée une brochure résumant le programme et le fonctionnement de cette Embassy. La mise au point définitive est retardée du fait que, parmi les grandes marques françaises qui travaillent depuis des générations avec le marché américain, il s'en trouve un grand nombre qui, tout en ayant donné leur adhésion de principe à la Wine Embassy, voudraient que les bouteilles servant à la propagande et qui seront servies à l'occasion des « Wine Weeks » qui auront lieu les unes après les autres dans les principaux restaurants de New-York et des Etats-Unis au cours des tournées de la Wine embassy, portent non seulement l'étiquette collective de la Wine Embassy offrant ces vins « for Wine Promotion », mais encore, derrière cette première

étiquette collective, une seconde étiquette qui ne serait autre que celle sous laquelle ces grandes marques ont l'habitude de vendre leurs vins depuis des générations.

C'est à la suite de ces désirs exprimés au cours des réunions de Reims et de Beaune, où M. Georges Roullet s'est rencontré avec les maisons de ces deux régions ayant donné depuis longtemps leur adhésion de principe à la Wine Embassy, que M. Lourie, secrétaire général de l'Association Nationale des Importateurs de vins et spiritueux des Etats-Unis, a été chargé, dès les débuts du mois de novembre, de faire à Washington les démarches nécessaires pour obtenir de la Federal Alcohol Association l'autorisation de se servir de cette *double étiquette*. La réponse définitive de Washington est attendue d'un jour à l'autre et devrait être entre les mains de M. Georges Roullet avant la réunion du 16 courant.

J. GINESTET.

L'ALCOOL CARBURANT EN FRANCE ET DANS LE MONDE (1)

(*Suite*)

Ces avantages et ces inconvénients sont ceux que l'on oppose, depuis le début des opérations de mélange, dans toutes les discussions ayant trait à l'utilisation de l'alcool carburant. Toutefois, quelques-uns des inconvénients énumérés ci-dessus ont disparu parce que les procédés employés accusent un incessant perfectionnement. Néanmoins, on ne peut omettre de souligner un inconvénient sérieux :

L'utilisation de l'alcool porte une atteinte sensible aux recettes douanières, car, à toute quantité d'alcool incorporée dans l'essence correspond une égale quantité d'hydrocarbures qui n'est pas importée et sur laquelle on percevait des droits d'entrée s'élevant, en moyenne à 100 francs par hectolitre.

Il existait un autre inconvénient jusqu'à ces derniers temps. Les hydrocarbures mélangés à l'alcool bénéficiaient de l'exonération des taxes intérieures (articles 104 et 105 de la loi du 25 juin 1920) mais cette faveur a été supprimée récemment par l'article 44 du décret-loi du 30 juillet 1935 sur le régime économique de l'alcool.

De toutes façons, l'emploi de l'alcool dans la carburation permet l'utilisation d'importants stocks dont l'accumulation aurait pu finir par compromettre le fonctionnement du service chargé d'assurer, au nom de l'État, l'écoulement des alcools d'industrie ou autres qui sont obligatoirement repris aux divers producteurs pour le compte de l'État.

La production des alcools est plus importante qu'autrefois. L'alcool provient de toutes les sources.

Comme la Suède, l'Allemagne et la Hongrie, qui ont eu à résoudre le

(1) Voir *Revue*, nos 2266. p. 413 et 2267, p. 436.

même problème, la France a dû s'ingénier à trouver à l'excès de stocks les débouchés nécessaires.

La carburation en offre d'excellents et de pratiquement illimités, car en tablant sur une consommation moyenne de 30 millions d'hectolitres d'essence par an, c'est, à raison d'un pourcentage moyen de 10 p. 100, un débouché assuré pour 2 millions d'hectolitres d'alcool. Or, c'est là une limite que la seule production d'alcools d'industrie ne peut atteindre dans les années normales. Les stocks ne deviendraient donc inquiétants que si, compte tenu de l'appoint considérable, des alcools viniques, ils s'élevaient notablement au-dessus de 3 ou de 4 millions d'hectolitres.

Quoi qu'il en soit, les méfaits de l'alcool carburant sont progressivement en régression, car on améliore sans cesse ce dernier, par l'addition aux mélanges carburants déjà pratiqués, de benzol ou autres produits permettant à tous moteurs de supporter les proportions d'alcool actuelles et même des pourcentages plus élevés.

En Allemagne, on emploie fréquemment un mélange ne contenant pas plus de 50 p. 100 d'essence, 35 p. 100 de benzol et 15 p. 100 d'alcool. Il est vrai que ce pays dispose de grandes quantités de benzol (tiré de sa houille qu'elle produit en abondance) ce qui a pour effet d'étendre l'emploi de l'alcool à la fabrication de tous carburants dans lesquels une forte proportion de benzol compensera toujours les déficiences de l'alcool.

D'autres pays ont pris les mesures qui s'imposaient, comme en France, pour assurer, d'une part, l'utilisation d'un produit national (l'alcool) et limiter, d'autre part, l'onéreuse importation des hydrocarbures. On peut citer l'Italie qui, par une loi du 14 février 1930, rend le mélange de l'alcool à l'essence obligatoire dans une proportion cependant moindre qu'en France ; la Tchécoslovaquie qui, depuis le 7 juin 1932, impose à ses importateurs d'essence le mélange de 20 à 25 p. 100 d'alcool déshydraté à toutes les quantités d'essence importées.

D'ailleurs, les usagers de tels mélanges sont, en France, périodiquement consultés sur le point de savoir si le pourcentage d'alcool imposé n'occasionne pas de dérèglements graves. C'est ainsi que M. Barthe, député, président de la Commission des Boissons de la Chambre des Députés, déclarait (*J. O.* du 22 décembre 1933, p. 4483) avoir demandé, au lendemain du premier vote de la Chambre sur le nouveau régime fiscal des combustibles liquides (qui a abouti à la loi du 23 décembre 1933), aux représentants des importateurs de pétrole et des distributeurs d'essence, aux représentants des entrepreneurs de transports en commun, d'indiquer si le mélange d'alcool et d'essence, composé conformément aux textes réglementaire, donnait lieu à des difficultés.

Par la voix du général de Serrigny, parlant au nom des groupements pétroliers, et par celle de M. Rognon, répondant au nom des automobilistes de Paris, il était très nettement répondu qu'il n'y avait aucune difficulté et que le mélange en question donnait d'excellents résultats.

Enfin, l'usage du mélange alcool-carburant a été généralisé dans les voitures automobiles de tourisme.

En 1931, M. Tardieu, alors ministre de l'Agriculture, prescrivait au « Comité Central de Culture mécanique » des essais contrôlés, en culture mécanique, de mélanges d'essence et d'alcool.

A cette occasion, M. Coupan, professeur de Génie rural à l'École Nationale d'Agriculture, fait connaître, dans un rapport fourni au Comité précité :

« Que pendant la période estivale, tout au moins, les mélanges d'essence et d'alcool absolu dénaturé fourni par le Service des Alcools à 5, 10, 15 et 20 p. 100 s'effectuent sans la moindre difficulté et restent parfaitement stables ;

« Que, sans rien modifier ni au moteur, ni au carburateur, ces différents mélanges donnent des résultats en tous points comparables à ceux que l'on obtient avec l'essence pure ;

« Que la consommation de combustible, par cheval-heure, est plus faible et le rendement énergétique plus élevé avec ces mélanges qu'avec l'essence pure ;

« Que, même aux puissances les plus élevées que peut fournir le moteur, il ne se produit ni cognement, ni cliquetis ;

« Que l'addition d'alcool donne lieu à une augmentation notable d'aldéhyde dans les gaz d'échappement, mais qu'il n'y a pas d'acides formés en surcroît. Par conséquent, il n'y a pas à redouter que les soupapes soient piquées et il ne semble pas nécessaire de recourir, comme au début de l'utilisation de l'alcool, à des soupapes en acier, ou en nickel, bien que celles-ci, qu'on trouve couramment dans le commerce aujourd'hui, soient recommandables à d'autres points de vue.

« Que la détérioration des huiles de graissage du moteur n'est pas plus rapide avec les mélanges d'alcool qu'avec l'essence pure. »

Toutefois, les quantités d'alcool acquises, à divers titres, par le Service des Alcools s'élevant sans cesse, on pouvait craindre que les débouchés prévus ne permettraient pas de résorber toute cette masse d'alcool.

L'article 9 de la loi du 4 juillet 1931 a donc posé le principe, consacré par l'arrêté du 1er juillet 1932, de l'extension de l'obligation du mélange aux essences tourisme et un décret du 28 septembre 1935 relevait le pourcentage d'alcool que les importateurs devaient désormais acquérir (15 p. 100 au lieu des 10 p. 100 primitivement imposés par la loi de 1923). Ce taux a été, depuis, ramené à 10 p. 100 par le décret du 24 avril 1937.

En outre, un décret du 28 septembre 1935 également abaissait sensiblement les prix de cession d'alcool pour la carburation.

C'est donc que l'incorporation de l'alcool à l'essence ayant fait l'objet de perfectionnements incessants se trouve maintenant tout à fait au point.

Dans son discours inaugural de la première séance du Conseil supérieur des Alcools (21 janvier 1936), M. Barthe pouvait ainsi déclarer :

« ...Mais quel admirable champ d'extension nous réserve l'emploi de l'alcool à la carburation. Nous avons en lui le moyen certain d'écouler tous nos excédents en cordiale collaboration avec l'industrie du pétrole qui, je le proclame, car j'en ai été le témoin, ne nous a jamais refusé son concours.

« L'alcool carburant a fait ses preuves, ses propriétés ne sont plus contestées. Les campagnes injustes et intéressées n'ont plus d'écho. La longue bataille pour l'alcool est gagnée parce que les résultats de l'expérience sont les arguments les plus convaincants.

« Nous devrons faciliter les mélanges à 30 p. 100 et même dans des proportions plus élevées par l'emploi de mélanges tripartites. »

Nous allons maintenant examiner rapidement comment s'opèrent les mélanges carburants, et tout d'abord la dénaturation de l'alcool employé en la circonstance.

II. — *Dénaturation de l'alcool*

La dénaturation de l'alcool destiné aux mélanges carburants ne doit pas être confondue avec celle qui intervient dans la préparation d'alcools dits dénaturés et réservés à certains usages industriels ou domestiques (éclairage, chauffage, éclaircissage, etc...) (Loi du 16 décembre 1897, décret du 1er juin 1898 et autres textes subséquents).

L'opération dont il s'agit s'applique aux alcools faisant l'objet de la reprise obligatoire imposée par l'article 6 de la loi du 28 février 1923. Conformément à l'article 7 du décret du 31 mai suivant et à l'article 1er de l'arrêté interministériel du lendemain, cet alcool doit être dénaturé par un procédé spécial avant son mélange avec des hydrocarbures. Mais la formule utilisée à cet effet a varié depuis 1923.

C'est ainsi qu'une décision du Ministre en date du 3 septembre 1923 prescrivait l'addition à 100 litres d'alcool pur :

1° De 0 l. 100 d'huile lourde de créosote rectifiée des portions distillant avant 210° (rôle d'infectant).

2° De 0 l. 020 d'un mélange d'alcool et d'éther éthylborique renfermant 200 milligrammes de bore (rôle de témoin de la dénaturation).

Ce procédé a été appelé *A. B. H.* (alcool, bore, hêtre).

Les substances dénaturantes étaient fournies par l'Etat (Service des alcools).

Mais on reprochait au dénaturant employé, la créosote, de donner une apparence brune et trouble à l'alcool destiné aux mélanges avec l'essence et d'attaquer même indirectement les organes essentiels du moteur.

Aussi, une autre décision ministérielle, datée du 18 février 1923, vient-elle substituer à la formule critiquée celle-ci qui est toujours appliquée.

Addition à 100 litres d'alcool pur :

1° De 1 l. 3 d'un mélange composé de 1 litre de benzol à 90° et de 0 l. 3 de benzine-régie dans lequel sont dissous 6 grammes d'anthracène brut 30/40 p. 100.

2° De 0 gr. 200 de bore sous forme d'éther éthylborique.

On obtient ainsi un alcool carburant limpide et incolore, en évitant les inconvénients de la créosote qui brunissait l'alcool. C'est le procédé *B. A. B.* (benzol, anthracène, bore) utilisé pour la généralité des alcools déshydratés mélangés aux hydrocarbures.

La même décision ministérielle s'applique à la dénaturation de l'alcool alimentant directement des hydrocarburateurs, c'est-à-dire des appareils réalisant le mélange : hydrocarbure + alcool, dans le moteur même et permettant d'employer de l'alcool non déshydraté.

Mais le procédé dit *M. B. A.* (méthanol, benzol, anthracène) et mis en vigueur à partir du 1er octobre 1933 comporte une formule différente :

Addition à 100 litres d'alcool (alcool éthylique à 85°) :

1° De 3 litres de méthanol,
2° De 1 litre de benzol à 90°.
3° De 0 l. 300 de benzine type-régie.
4° De 6 grammes d'anthracène brut 30/40 p. 100.
5° De 0 gr. 050 de chlorure de lithium anhydre.

Cas de l'alcool méthylique destiné à la production de la force motrice.

Une décision du Ministre des Finances du 3 janvier 1930 avait prescrit l'application d'un procédé spécial de dénaturation à l'égard de l'alcool méthylique imposable destiné à la carburation.

Il s'agissait d'additionner à 100 litres d'alcool pur, 0 l. 50 d'huile lourde de créosote de hêtre privée des portions distillées avant 210° C.

On devait prendre pour cette dénaturation de l'alcool titrant au moins 90° à 15° C et la quantité minimum sur laquelle devait porter chaque opération était fixée à 20 hectolitres en volume.

Par une nouvelle décision ministérielle, en date du 29 octobre 1934 (avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures du 12 septembre 1934), le procédé de dénaturation dudit alcool devient le suivant :

Addition à 100 litres d'alcool pur, de 0 l. 50 de benzine lourde, type régie
Il s'ajoute au précédent, mais ne s'y substitue pas.

(*A suivre.*) Alfred Hot.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale
Le Bosc : Chronique de législation vinicole
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale sur la qualité des vins du Midi
Dr Jean Vimeux : La question des vitamines au IIe Congrès international de l'alimentation
Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1937
Le IIe Congrès international du Raisin et du Jus de Raisin

Chronique méridionale

Au Vignoble. — Nous avons pris l'habitude de jeter périodiquement un coup d'œil sur la situation du vignoble, pour y puiser la matière de quelques réflexions et quelques enseignements. Même en hiver ce n'est point chose vaine, car si la vigne se repose, dit-on, en ce moment, il n'en est pas de même des vignerons.

La pluie et le gel peuvent imposer l'inaction, mais ils ne sont pas intervenus dans le Midi de la France au point de constituer une gêne pour les travaux ; s'il y a lieu de s'en féliciter on ne manque pas de s'en plaindre par ailleurs, en prétendant, d'un air soucieux, que certaines terres sont encore sèches, qu'elles seront plus tard exposées à manquer d'humidité, etc... Il pleuvra probablement

encore avant le printemps et il y a un moyen de ne pas perdre une goutte des pluies déjà tombées ou à venir, qui consiste à labourer le sol des vignobles en chaussant avant l'hiver, ce qui a été conseillé ici depuis longtemps.

Ce n'est pas toujours ce qu'on fait et le sol suffisamment ressuyé presque partout a permis l'exécution de divers labours, quelquefois à contretemps. Les préoccupations qui peuvent guider dans l'adoption de telle ou telle autre pratique n'ont pas varié depuis plusieurs mois : assurer l'emmagasinement des pluies d'hiver et éviter les dégâts toujours possibles d'une très forte gelée. Les labours effectués actuellement doivent donc être des labours de chaussage et la nécessité des labours de déchaussage ne se montre que dans les vignes qui doivent être fumées. Dans ce dernier cas, un déchaussage, complété par un décavaillonnage suivi de l'application de la fumure. puis d'un chaussage, est à l'origine d'une série fort classique d'opérations culturales.

La vigne recevra, en général, cette année d'importantes fumures. Pour des raisons diverses et quelquefois assez mal fondées ; le problème consiste à déterminer d'abord la masse, la composition chimique élémentaire et la forme de la fumure à appliquer, toutes choses bien difficiles à préciser, puis à assurer la totale efficacité des matières fertilisantes apportées, ce qui est plus simple, et finalement à utiliser complètement, en les traduisant sous une forme tangible, les possibilités nouvelles ainsi créées.

Notons bien que cette utilisation emprunte des formes très différentes, mais que l'action de la fumure, se traduisant par la modification d'une ou de plusieurs des trois caractéristiques des récoltes (vigueur, production, qualité), n'est économiquement avantageuse et partout défendable que si elle aboutit à un supplément notable de récolte.

Et, c'est pourquoi nous voulons qu'on augmente la charge des vignes fumées et cela, l'année même où elles reçoivent la fumure, en trouvant dans ce système autre chose qu'une simple satisfaction de l'esprit. Pratiquement, il n'en est pas ainsi et la charge n'est accrue à la taille qu'un an après la fumure, cette augmentation étant fondée sur le supplément de puissance présenté par la vigne, à la suite de la fertilisation. On n'est pas sûr de retrouver alors ces possibilités dans leur intégrité au cours de l'année qui suivra, parce qu'il n'est pas certain qu'elles puissent s'accumuler dans la plante ou dans le sol. Elles sont alors perdues sans profit.

En adoptant ce point de vue, nous nous éloignons de celui des néo-classiques de ce temps, fort avertis, par ailleurs excellents comptables de leurs deniers, mais qui considèrent avec une sérénité désarmante la transformation de ceux-ci, par la voie de la fumure, en sarments de vigne, matière assez vile comme on sait. C'est à vrai dire leur affaire et point la nôtre.

La taille, définitive ou non, est en voie d'exécution ; c'est une opération qu'on fait avec gravité, car elle contient en germe la future récolte ; elle la détermine ; elle est en viticulture l'équivalent de cette mystique noblement imagée par le geste du semeur pour les autres cultures. Elle est incompatible avec la routine et l'irréflexion et tout le monde l'entend bien ainsi.

Certes, le premier manœuvre venu peut enlever du bois à la vigne, y prendre goût et la faire produire, car cette plante est bonne fille. Mais seul un vigneron

expérimenté sait obtenir le maximum de production et de la qualité cherchée. Cette aptitude ne vient pas toute seule, peut-être ne la trouve-t-on pas dans les livres, encore moins en bavardant.

La charge, le nombre d'yeux laissés à la taille, est la chose importante, leur place est secondaire ; les praticiens agissent souvent inversement en fixant d'abord celle-ci, puis celle-là. Ils conviendront tout de même que le principal est ici d'obtenir une récolte suffisante en maintenant la plante en bonne santé ; le reste n'est que broutilles. Laissons donc des yeux pour avoir des raisins : ce faisant nous ne risquons point de passer pour sots.

Et ici doivent s'arrêter les préoccupations hivernales dans la culture des vignes saines et âgées.

Jean BRANAS.

Chronique de Législation vinicole

DE L'ARRACHAGE DES VIGNES (*suite et fin*) (1)

Les demandes d'arrachage établies par les viticulteurs indiquent :

Leurs nom, prénoms et domicile ;

La situation (département, commune et lieudit) avec référence au cadastre et toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification :

1° Du vignoble sur lequel des arrachages sont envisagés ;

2° Des parcelles proposées pour l'arrachage.

L'âge des vignes à détruire et la nature des cépages dont elles sont complantées.

Elles sont soumises à l'approbation d'une Commission départementale présidée par le Directeur départemental des Contributions indirectes et comprenant le Directeur des Contributions directes, le Directeur de l'Enregistrement, le Directeur des Services agricoles, un représentant de la Chambre d'Agriculture, enfin, deux viticulteurs exploitants désignés par le Préfet ; s'il existe dans le département des coopératives de vinification, un des deux viticulteurs doit être pris parmi les membres de ces coopératives.

Après un premier examen, les demandes sont adressées aux Comités de contrôle locaux, institués par arrêté préfectoral sur avis de la Commission départementale.

Les Comités de contrôle locaux, présidés par un fonctionnaire des Contributions indirectes, comprennent un Percepteur, un Receveur de l'Enregistrement et deux experts choisis parmi les viticulteurs de l'arrondissement.

Les Comités vérifient sur place les demandes d'arrachage et établissent des rapports au vu desquels la Commission départementale fixe le montant de l'indemnité à attribuer. Les décisions de la Commission départementale sont sans appel, par contre les viticulteurs ont le droit de refuser ces décisions.

(1) Voir *Revue*, n° 2268, p. 463.

En outre, dans chaque commune, les déclarations d'arrachage avec indemnités retenues par ladite Commission et dont les conditions ont été acceptées par les intéressés sont analysées sur un tableau, qui est affiché à la porte de la Mairie, où il demeure pendant trois mois au moins.

Les opérations d'arrachage sont surveillées par des Commissions locales constituées par le Maire, un conseiller municipal et trois répétiteurs désignés par le Conseil Municipal.

On rappelle qu'en ce qui concerne l'indemnitée due aux viticulteurs, un paiement partiel intervient dans les deux mois qui suivent la constatation de l'arrachage et fait l'objet d'un ordre de paiement réglé, soit au moyen d'un versement en numéraire, soit au moyen de la remise d'un chèque, soit par virement de compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom des intéressés, par l'agent comptable du Service des Alcools. Le surplus intervient sous la forme de trois règlements d'égale importance, échelonnés sur trois années.

Quant au défaut d'arrachage dans le délai fixé (actuellement reporté au 31 mars 1939) il est constaté par un procès-verbal dressé par le Service des Contributions indirectes. La pénalité intervenue est constituée par une astreinte fixée à 150 francs par hectare et par jour de retard jusqu'au moment où l'arrachage aura été réalisé.

L'article 38 du décret-loi du 30 juillet 1935 a prévu, au cas où les arrachages volontaires n'atteindraient pas la superficie minimum de 150.000 hectares, pour la France et l'Algérie, l'arrachage obligatoire. Cet arrachage, s'il était édicté, devrait être obligatoirement grevé de la servitude trentenaire et ne donner droit qu'à des indemnités réduites de 50 p. 100.

La loi du 12 juillet 1937 a modifié certaines dispositions relatives à l'arrachage volontaire des vignes. L'article 3 de la loi précitée prolonge jusqu'au 20 octobre 1938 le délai prévu pour la remise des demandes d'arrachage et jusqu'au 31 mars 1939, celui à l'expiration duquel lesdits arrachages doivent être opérés.

Enfin, l'article 4 de la même loi dispose que pour tous les arrachages opérés du 1er juillet d'une année au 30 juin de l'année suivante, la servitude sera comptée du 30 novembre compris dans cette période.

On ne peut encore porter un jugement définitif sur les mesures qui ont été prises en ce qui concerne l'arrachage des vignes, cependant, les résultats déjà obtenus prouvent que la réglementation en vigueur a répondu en partie au but qui lui avait été assigné.

Le Bosc.

Chronique d'œnologie méridionale

Sur la qualité des vins du Midi. — Il est des préjugés malheureux contre lesquels une action continue doit s'exercer pour faire éclater la vérité.

Lorsqu'on parle des vins du Midi, trop de gens s'écrient : « Ah, les mauvais vins du Midi ! » A l'heure où l'on se préoccupe de faire bénéficier certains de

nos crus d'une appellation contrôlée, de tels préjugés contribuent à jouer un bien vilain rôle.

Il faudrait tout de même préciser l'origine de ces légendes. D'ores et déjà, nous pouvons fixer des dates où les vins de nos régions étaient mieux connus et mieux appréciés.

J'ai sous les yeux un tableau particulièrement suggestif et je ne résiste pas au plaisir de le soumettre à nos fidèles lecteurs. Il est extrait d'un travail publié en 1827 par M. Julia Fontenelle et ayant pour titre : *Recherches sur les quantités d'alcool que contiennent les principaux vins de France.* Voici le document et son contexte :

« L'auteur a d'abord examiné les moûts ; il a ensuite analysé les vins obtenus. L'alcool a été séparé par la distillation, et cette opération a été faite dans le mois de décembre ; la vendange avait eu lieu dans la seconde quinzaine de septembre.

« Le tableau suivant résume les expériences faites en 1822 dans le canton de Narbonne (Aude) :

Quartiers	Alcool % en volume
Entre Lunes et Boutes	12°8
De Larnet	13°12
De Cité	13°12
De Cité, vigne de 50 ans	13°42
Du Grand-Quatourze	13°12
De Saint-Salvaire, jeune vigne	13°12
— vigne de 30 ans	14°12
De Montredon	13°42
De Pont-des-Charrettes	13°42
—	13°72
Étang de Bages	13°52
De Capdepla	13°62
De Montplaisir	13°42
Du Pech de l'Agnel	13°22
De la Tuilerie	14°30
Du Quatourze	13°65
De Crabit	13°92
De Langel	14°40
De Montplaisir	14°40
Des Amarats, vigne de 30 ans	14°67

Le commentateur précise que ces nombres sont inférieurs à la réalité parce que la méthode de dosage employée n'extrayait pas la totalité de l'alcool, et il ajoute :

« D'un autre côté, les vins étudiés ont été distillés du 1er au 15 décembre, et à cette époque ils n'avaient pas acquis la richesse alcoolique à laquelle ils pouvaient arriver. Les expériences de M. Julia Fontenelle suffisent pour le prouver : ainsi, les vins qui lui donnaient en moyenne 13 p. 100 d'alcool au 1er décembre lui ont donné au 16 mars de l'année suivante 14 p. 100, et l'auteur ajoute que le principe sucré n'était pas complètement converti en alcool. »

Retenons donc cette richesse remarquable des vins des coteaux de Narbonne qui de tout temps ont donné des vins supérieurs. Tous ces terroirs sont encore complantés et leurs vins continuent à être excellents, dignes d'une appellation. Mais il faut reconnaître qu'ils sont de plus en plus méconnus.

Remarquons enfin la date des vendanges : seconde quinzaine de septembre, alors que de nos jours les vendanges s'y terminent généralement.

Et dans un deuxième mémoire, M. Julia Fontenelle donne les résultats pour un certain nombre de communes du département de l'Aude :

Communes		Alcool % en volume
Fitou et Leucate	10 ans	10°60
—	—	10°50
—	de l'année	10°
—	—	9°70
Lapalme	10 ans	11°
—	—	10°60
—	de l'année	9°80
Sigean	8 ans	10°75
—	—	10°50
—	de l'année	9°60
Narbonne	8 ans	10°90
—	—	10°75
—	—	10°50
—	—	10°15
—	de l'année	9°70
—	—	9°65
—	—	9°40
—	de la plaine	8°85
Lézignan	10 ans	10°50
—	—	10°45
—	de l'année	9°70
—	—	9°30
—	de la plaine	8°50
Mirepeisset	10 ans	11°10
—	—	10°90
—	8 ans	10°80
—	de l'année	10°15
—	—	9°50
—	de la plaine	8°90
Carcassonne	8 ans	9°20
—	—	9°05
—	de l'année	8°50
—	—	7°50

Remarque capitale : le veillissement naturel des vins était alors une pratique courante. Que je sache, cette faculté caractérise les vins supérieurs. On doit en conclure que les vins produits au début du siècle dernier, dans un certain nombre de terroirs de notre département de l'Aude, étaient vraiment des vins supérieurs.

Certains événements récents, comme la dernière Exposition des Vins de l'Aude, montrent bien qu'on retrouve encore dans nos vins des qualités inappréciables.

Michel Flanzy.

La question des vitamines au IIe Congrès international de l'Alimentation

L'alimentation que l'on pourrait croire, *a priori*, bien adaptée aux besoins de l'homme normal, soulève cependant des problèmes importants. C'est qu'en effet, au cours des siècles, les habitudes, sous l'influence des progrès si rapides des temps modernes, se sont modifiées plus ou moins profondément, entraînant des déséquilibres alimentaires, dont les conséquences se font de plus en plus sentir. Aussi des savants, des hygiénistes, des médecins ont-il cherché récemment, dans un Congrès international qui s'est tenu à Paris, à grouper les différentes connaissances acquises jusqu'à ces tout derniers temps.

Ce Congrès, dont on a déjà eu l'occasion de parler ici dans une précédente *Feuille d'information*, organisé par la Société scientifique d'hygiène alimentaire, a, on le sait, tenu ses assises à la Maison de la Chimie, du 25 au 28 octobre dernier.

De très nombreuses questions y ont été traitées par des savants éminents français et étrangers. Ainsi se succédèrent des rapports sur les habitudes alimentaires, si différentes avec les races humaines et quelquefois si peu conformes aux besoins normaux, et des rapports sur les données scientifiques établies par les laboratoires spécialisés, complétées par les données cliniques du corps médical.

Sur des bases solides, on a pu poser les principes et les lignes directrices de types d'alimentation nécessaires aux différentes activités des organismes (alimentation des nouveau-nés, des vieillards, des nourrices, des enfants, des adultes).

Il y a lieu de faire une place spéciale aux travaux très intéressants de la première section se rapportant à la physiologie de la nutrition et en particulier à l'étude des vitamines.

Depuis le début du siècle, les travaux multiples sur le rôle des vitamines se sont accumulés, permettant d'aboutir à certaines données précises.

Contre les maladies comme le scorbut, le béribéri, le rachitisme, on peut opposer maintenant les vitamines spécifiques, substances délicates, facilement destructibles, extraites d'organismes végétaux ou animaux qui, en très petite quantité, ont une action remarquable.

Mais de plus en plus, il apparaît que les vitamines dont le nombre s'accroît sans cesse sont pas toujours actives par leur seul présence, et que leur action est intimement liée à d'autres facteurs, en particulier à la nature alimentaire des rations journalières (alimentation carnée, végétarienne, riche en féculents). Ces rations qui peuvent varier d'un individu à l'autre exigent, pour assurer une santé parfaite, des apports quelquefois très différents en vitamines. Tel individu peut avoir besoin de beaucoup moins de telle vitamine qu'un autre individu dont les habitudes alimentaires seront totalement différentes.

D'autres facteurs comme la race, l'hérédité, le climat influent aussi beaucoup sur l'apport minimum nécessaire en vitamines pour assurer une vie équilibrée et de longue durée.

Ainsi, parmi les êtres humains, certains peuvent avoir une alimentation équilibrée et suffisamment riche en vitamines. Mais il en est d'autres dont la ration renferme trop peu de vitamines.

Beaucoup de chercheurs, et c'est là un fait très important, se sont trouvés d'accord pour reconnaître que, très souvent, l'alimentation de l'homme civilisé, modifiée profondément au cours des siècles, possède, entre autres caractéristiques, celle de n'apporter les vitamines nécessaires qu'en quantités insuffisantes.

Chose remarquable, ce manque, quelquefois très faible, ne se manifeste pas immédiatement. Les aspects d'une santé florissante peuvent même être conservés pendant de longs mois, des années, toute une vie, et même pendant plusieurs générations. Ce n'est qu'au bout de temps très variables que les accidents typiques d'avitaminoses se manifestent. Bien souvent, d'ailleurs, d'autres signes pathologiques peuvent masquer l'avitaminose primitive. Signe de maladies très diverses qui se déclarent chez des individus à la faveur de la faiblesse cachée et inconnue de leurs moyens de défense. Des savants ne vont-ils pas jusqu'à supposer que certaines maladies, si fréquentes à notre époque : la tuberculose, le cancer et les maladies infectieuses diverses relèvent de déséquilibres alimentaires et de certaines avitaminoses en particulier ?

En définitive, les recherches nouvelles sont de plus en plus nécessaires pour préciser ces états de « précarence » favorisant le développement de certaines maladies.

Ainsi on commence à bien connaître le rôle de certains facteurs alimentaires, de certaines vitamines. On connaît bien également les symptômes qui se manifestent nettement lors de leur manque total ; mais ces connaissances sont encore insuffisantes. Certains savants orientent maintenant leurs travaux vers la recherche des signes, — difficiles à relever d'ailleurs, car ils se manifestent sur des sujets en apparence en excellente santé, — signes destinés à caractériser une « précarence », et qui permettront de prévenir l'apparition de diverses maladies devant se déclarer ultérieurement au bout de temps plus ou moins longs.

Dr Jean VIMEUX.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1937. — Le *Journal Officiel* du 15 décembre indique les nombres suivants :

Aux *sorties* 4.808.127 hectolitres de vin, auxquels s'ajoutent 167.335 hectolitres de vendanges fraîches soit, au total 4.975.462 hectolitres. Pour les trois mois de 16.477.834 hectolitres, dont 2.208.603 hectolitres de vendanges fraîches.

Pour la *consommation taxée*, 4.323.550 hectolitres, ce qui donne, pour les trois mois, 13.300.746 hectolitres, ou 4.433.582 hectolitres comme moyenne mensuelle, chiffre honorable mais en diminution sur la moyenne correspondante de l'exercice précédent.

Les *stocks du commerce* sont de 14.536.012 hectolitres à fin novembre 1937.

La libération du second dixième des disponibilités a été sans action sur les cours. Ceux-ci se sont ensuite tassés et sont actuellement faibles, dans l'attente de l'annonce du chiffre de la déclaration de récolte, qui sera connu le 22 décembre.

P. M.

Le IIe Congrès international du Raisin et du Jus de Raisin. — Le développement de la consommation du raisin, du jus de raisin et de ses dérivés non alcooliques est susceptible d'atténuer la crise viticole engendrée par de trop fortes productions de vin.

Tel est l'objet de la campagne que mène, depuis plusieurs années, sous l'impulsion de son Président, M. Barthe, l'Office International du Vin.

L'un des principaux éléments de cette propagande consiste dans l'organisation périodique — et de préférence dans des pays dont la population est en majeure partie abstinente — de Congrès internationaux « du Raisin et du Jus de Raisin ».

C'est ainsi que la première manifestation de ce genre a tenu ses assises à Tunis en 1936.

On se souvient, dans les milieux viticoles, du succès remporté par ce Congrès auquel ont participé plus de deux cents délégués représentant 21 pays viticoles. Des études très intéressantes ont été présentées, notamment par le Corps médical et par des Congressistes musulmans.

Ce succès conduit les dirigeants de l'Office International du Vin à choisir le Maroc comme siège d'un deuxième Congrès qui poursuivra l'étude des questions examinées en 1936 à Tunis.

Cette manifestation, dont le général Noguès, résident général de France au Maroc, a bien voulu accepter le patronage, sera présidée par M. le Député Barthe, Président de l'Office International du Vin et de la Fédération Française des Stations uvales.

Les questions suivantes ont été retenues pour faire l'objet de rapports généraux qui seront présentés par les plus éminentes personnalités du monde viticole :

— Cépages à raisin de table ;

— Cépages à deux fins ;

— Cépages indigènes dans les pays musulmans ;

— Réglementation des normes de maturité du raisin ;

— Développement de la production et de la conservation des raisins secs, notamment dans les pays musulmans ;

— Procédés et appareils de concentration des moûts ;

— Vulgarisation dans les populations musulmanes de la consommation des produits alimentaires dérivés du raisin ;

— Fabrication du jus de raisin ;

— Valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du raisin et du jus de raisin ;

— Les cures uvales et les stations uvales ;

— Conservation, conditionnement et transport des raisins, des moûts concentrés et des jus de raisin ;

— Développement du commerce international des produits de la vigne autres que le vin.

Le rapporteur général du Congrès, M. Léon Douarche, Directeur de l'Office International du Vin.

Le Comité d'Organisation du Congrès, présidé par le Directeur des Affaires Économiques du Protectorat, s'est réuni dernièrement pour établir le règlement de cette manifestation qui se déroulera pendant les vacances de Pâques, du 19 au 23 avril 1938.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. ; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus. 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Blancs, le degré, 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; Rouges et Rosés, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (20 décembre 1937).* — *Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, 15 fr. à 16 fr. 25, 10° et au-dessus, 14 fr. à 14 fr. 75 ; Blancs, 15 fr. 50 à 14 fr. ; Rosés, 16 fr. à 15 fr. 25, Café, 16 fr. 50 à 15 fr. 75 ; Moyenne 9°, 16 fr. ; Clairettes, 14 fr. à 15 fr. 50.

Montpellier (21 décembre). — Rouges, 9°5 : 13 fr. 50 ; Rosés, 15 fr. 25 ; Pas de cote ; Blancs, 14 fr. 50 ; Vins de café, 16 fr.

Béziers (17 décembre). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 16 fr. 50 à 13 fr. 50 ; Rosés, 9°5 à 11°5, 16 fr. 25 à 15 fr. 50 ; Blancs, 11° à 12°, 00 fr. 00 à 00 fr. 00.

Minervois (19 décembre). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 13 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (18 décembre). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, 15 fr. à 13 fr. 50

Carcassonne (18 décembre). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 16 fr. 50 à 13 fr. 25.

Narbonne (16 décembre). — Vins rouges 1937, 9°, 16 fr. 25 à 16 fr. 50, 9°5, 16 fr., 10° à 10°5, 15 fr. 50 à 14 fr. 75, 11° et au-dessus, 14 fr. à 13 fr. 75.

Sète (15 décembre). — Rouges, 13 fr. 75 à 16 fr. » ; Rosés, 14 fr. 50 à 16 fr. ; Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. 50

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 149 fr. à 155 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 100 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 55 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 200 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 220 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 215 à 265 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 94 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 293 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. à 28 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. 50 à 11 fr. 30. — Longe, 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13 ° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 36 fr. 50 à 40 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 117 fr. 50 à 120 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 550 à 650 fr. — Clémentines, 550 à 720 fr. — Mandarines, 350 à 520 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Noix, 550 à 680 fr. — Poires de choix, 600 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 230 fr. — Pommes choix, 280 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Marrons, 250 à 420 fr. — Chasselas de Moissac, 800 à 1.200 fr.

Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 100 à 175 fr. — Choux-fleurs, 75 à 500 fr. — Oseille, 200 à 300 fr. — Epinards, 150 à 220 fr. — Tomates, 400 à 470 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 180 à 220 fr. le 100. — Haricots verts, 350 à 1.200 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 70 à 250 fr. — Navets, 40 à 100 fr. — Endives, 300 à 370 fr. — Salsifis, 120 à 430 fr. — Pois verts d'Algérie, 300 à 550 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)